la / ó vn taglieri / & battile menute cõ vn coltello / & nel mortale le macinari molto bene / & poi le farai bollir nel lacte damãdole mettendoui del Zuccharo assufficientia.

Herbe senza larte.

Abi le herbe / Et prima le fa bollir como e. dicto disopra / Et di quello farai menestre grasse / o magre secundo el tempo compartendole como ti parr & piace.

Iglia la fementa dicanipa / & lassala starr amoglio per vn di & vna nocte buttando via quilli granelli ch stanno sopra lacqua perch sono tristi / Et poi habi della mandole ben mondate / & pistale / i seme cõ la dicta femta / Et pista ch seranno bene le distemperarai con lacqua frescha & cõ bono brodo di pesselli / mettendoui ettamdio del Zuccharo fino / & vn pocha dacqua rosa / Et poi farai cocere tutte queste cose per spatio duna octaua dora uel circha menandola decõtinuo col cocchiaro.

Cauoli á la Romanesca.

Ompi licauoli torçoti cõ le mani secundo / lusanza / & mettili i lacqua quando bolle / Et quando seranno circha mezo cotti butta via tutta quella acqua & habi di bon lardo battuto in bona & competente quãtita / & mettilo nelli dicti cauoli cosi sciutti uoltandoli ben colcocchiaro / Poi pigliarai di bono brodo grasso / & i quello li metterai al focho abollir p pucholo spatio di tempo.

Menestr de viuanda gialla.

Er farne duduci menestre / pigliarai vna libra damandole senza mondarle / & piste ch siano molto bene habi del petto dun cappone / ó altro ocello qual ti piace cotto allesso / ó arrosto como tu voi cõ quattro rosci dova pistandogli bene cõ le dicte amãdole / giungendoui poi meza libra di Zuccharo del cinamono / Zenzouero / & vn pocho di zafrano Poi cõ brodo di pollo grosso / ó alt bon brodo & vn pocho de Agresto di stemperarai la predicta compositiõ passandola per lastamegna / Et poi la porrai sulle brascie assai remota dal focho / Accio ch nõ pigli del fume / & monala de cõtinuo col cocchiaro / & lassala bollir p spatio duna hora / Notando ben ch quando sera meza cotta uel circha metteui dentro doi once di bono strutto / ó de buturo frescho poi fa le menestre / & metteui sopra de le spetie dolci.

Menestr de fior de Sambuco.

Er farne duduci menestre in tempo quadragesimale prendirai vna libra & meza di amandole monde & pistale ben como e dicto di sopra / Et prenderai tre once di fiori di Sambucho quando / o secchi / Et p ma tenerailo a moglio i acqua frescha per spatio de vna hora strigendo & premdo for lacqua / Et de lidicti fiori pistarane la-